Guinness Brezel mit Sour Cream

Einkaufsliste:

1Pck. Trockenhefe oder 25g Frischhefe
330ml Guinness oder Schwarzbier
530g Mehl
30g brauner Zucker
50g weiche Butter (für den Teig)
1 TL Meersalz

Für die Lauge:
450ml Wasser
1EL Meersalz
4EL Natron

1Eigelb + 1EL lauwarmes Wasser
2EL grobes Meersalz nach Belieben

Für die Sour Cream
Kräuter nach Wahl und Belieben
200ml saure Sahne
100g Frischkäse
2TL Salz
1 kleine Knoblauchzehe

So wird's gemacht

Für den Teig: Bier in einen Topf geben und erwärmen, die Hefe in dem Bier auflösen, verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Nun zunächst das Mehl, den Zucker und die weiche Butter hinzugeben und zu einer krümeligen Masse vermengen, Hefe-Bier-Gemisch untergeben und etwa 5-10 Minuten kneten bis der Teig locker leicht ist. Den Teig mit weicher Butter (1TL) einreiben, in die Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und ca. 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.
Derweil Lauge vorbereiten. Wasser, Natron und Salz in einen Topf geben, der größer ist als später die Brezel.
Teig nach der Ruhephase nochmals kurz durchkneten und in gleich große Teile teilen. Zu langen, dünnen Rollen formen, die Enden sollten jeweils etwas dünner sein als die Mitte. Enden übereinander legen und dann nach innen zu jeweils anderen Seite legen, leicht andrücken. Teig auf ein bemehltes Backpapier legen und alle Teigteile vorbereiten. Nun das Natron-Wasser zum Kochen bringen, mit einem Pfannenwender jeweils eine ungebackene Brezel in das sprudelnde Wasser geben und bis zu 1 Minute im Wasser köcheln lassen, herausnehmen und auf das Backpapier legen. Eigelb und 1 EL lauwarmes Wasser verquirlen und die Oberfläche der Brezel mit dem Gemisch bepinseln. Nach Belieben mit grobem Salz bestreuen.
Ofen auf 220°C Umluft vorheizen und die Brezel ca. 10-12 (je nach Größe länger) Minuten goldbraun backen. Leicht abkühlen lassen. Die Zutaten für die Sour Cream in eine Schüssel geben und cremig rühren. Gemeinsam mit den Brezeln servieren.